



VISTORTA

SAUVIGNON

Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	D.O.C. FRIULI
Vitigno	100% uva sauvignon
Terreno	Sabbioso - ghiaioso
Grado Alcolico	12,50%.

Vinificazione

Vendemmia nella seconda settimana di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce totali per sette mesi, battonage cadenza settimanale.

Descrizione

Vino dal colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Un connubio riuscitissimo tra frutta esotica, pompelmo rosa e foglia di pomodoro con piacevoli sfumature floreali che vanno dalla rosa bianca al fior di bosso. Miele fresco ed erbe aromatiche al palato, fresco e lungo, sapido quasi salino.

Abbinamento

Ottimo con il pesce alla griglia e al cartoccio lavorato con aromi, zuppe di pesce e di legumi, ostriche, formaggi leggeri, paste e risotti mediamente elaborati. Perfetto con piatti a base di uova e asparagi.

Note

Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12 °C.